



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

Malzemeler (6 - 8 Kişilik)

1 Küçük soğan

6-7 tane orta boy havuç

2 Su bardağı pirinç

250 gr kuşbaşı et (pişmiş)

4 Su bardağı et suyu

200 gr tereyağı

İlk önce etimiz pişirilir bir kenarda bekletilir. Yıkayıp soyduğumuz havuçlar kibrit çöpü şeklinde doğranır. İnce, küp küp doğradığımız soğanla birlikte, 70 gr yağda sık sık karıştırılarak iyice yumuşayınca kadar kavrulur. Yumuşayan havuçların üzerine tuz ve karabiber ilave edilir. Bir tencerede et suyu kaynamaya koyulur. 1-2 saat öncesinden tuzlu, sıcak suda ıslattığımız pirinçler süzülür ve yıkanır. Kaynayan et suyunun içine ilave edilir. Pilavımızın içine kavurduğumuz havuçları ve pişmiş kuşbaşı etlerimizi de ilave ettikten sonra, tencerenin ağzı kapanır. 15-20 dk. kısık ateşte pilavımız pişirilir. 5-10 dk. dinlendirdiğimiz pilavımızın üzerine karabiber serpip servis sunarız.



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020